



ヘーゼルナッツのクランブルタルト

～ほんのりオレンジの香り～



商品情報
レシピは
裏面へ⇒

ヘーゼルナッツのクランブルタルト



《材料》 10個分

DI 冷凍バタータルトカップ 10個

【クレムダマンド・ノワゼット】

バター 60g

グラニュー糖 60g

卵 60g

DI プレミアム皮ムキアーモンドパウダー★ 30g

DI プレミアム皮付ヘーゼルナッツパウダー★ 30g

グランベル冷凍ポーレコンサントレオレンジ★ 24g

洋酒（柑橘系がおすすめ） 適量

【クランブル・ノワゼット】

バター 35g

グラニュー糖 35g

プレミアム皮付ヘーゼルナッツパウダー★ 35g

薄力粉 35g

皮むきヘーゼルナッツホール 20g

DI デコレーションシュガー★ 適量

《工程》

- ①ヘーゼルナッツホールを軽く空焼きする。
- ②クレムダマンド・ノワゼットを仕込み、タルトカップに25gずつ絞る。
- ③クランブルを仕込み、大きいそぼろ状にして13gずつのせる。
- ④①を半割～四つ割りにし、2gずつのせる。
- ⑤165～170℃のオーブンで20～25分程度焼成する（火が入るまで）。
- ⑥DI デコレーションシュガーで飾る。

※ポイント※

- ほんのり香るオレンジが、後味に爽やかさをプラス。
- バタータルトカップを使うことで時短に。
- ヘーゼルナッツパウダーをアーモンドパウダーに置き換え、シンプルにしても。

★は池伝オリジナル商品



プレミアム皮付
ヘーゼルナッツ
パウダー

商品名：プレミアム皮付ヘーゼルナッツパウダー
荷姿：1kg×10
原料原産地：トルコ
原材料名：ヘーゼルナッツ
保存方法：冷暗所（温度17度以下、湿度50%）に保管して下さい。

【製品特徴】

- ・多段式破碎製法により、割りながら徐々に刻みを細かくし、最後まで切らず・潰さずに加工。
- ・油分離が極めて少なく、“ふんわり”と風味豊かな仕上がりのパウダー。